

Le Clos Saint-Joseph a installé son alambic dans la commune

Juste avant les fêtes de fin d'année, un nouveau panneau d'information est apparu à hauteur du numéro 14 de la rue de Mazeray, à Meursault. Il annonçait l'ouverture d'une distillerie, le Clos Saint-Joseph, créée par Blandine et Charles-Guillaume Simon.

D'une carrière dans la finance à la création d'une distillerie... Le chemin ne semble pas évident. Pourtant, c'est ce que vient de réaliser Charles-Guillaume Simon, à 41 ans. Le premier élément déclencheur aura lieu entre 2007 et 2010, lorsque la banque CIC l'envoie s'occuper de sa clientèle d'entreprises à Grasse (Alpes-Maritimes). Il y rencontre les grandes sociétés de la parfumerie et ses premiers distillateurs, dont le métier le passionne.

Une carrière dans la banque, puis dans le vin

En 2010, une nouvelle affectation ramène toute la famille en Bourgogne, où Charles-Guillaume Simon va s'occuper, pour la même banque, des grandes entreprises de Beaune. Le contact avec le monde du vin et des spiritueux le confortera dans son envie de se lancer dans l'aventure. Il va se passionner pour la distillerie et se former, en autodidacte.

Son dernier emploi avant de se lancer lui apportera des connaissances complémentaires en matière de gestion d'entreprise, puisqu'il sera directeur financier adjoint au sein de la maison beaunoise Louis



Charles-Guillaume Simon, cofondateur de la distillerie du Clos Saint-Joseph, tout sourire devant son alambic. Photo LBP/Ch. B.

Latour. « Je suis un petit-fils de vigneron ayant un privilège de bouilleur de cru et j'ai l'impression d'avoir bouclé la boucle », confie Charles-Guillaume Simon.

Un ancien négoce fondé en 1840, à Meursault

En 2014, le couple Simon achète le Clos Saint-Joseph, une ancienne maison de négoce fondée en plein cœur de Meursault en 1840.

Le temps de rénover le logement abandonné depuis une soixantaine

d'années et de parfaire sa formation à la distillation à Segonzac, près de Cognac, en Charente, et Charles-Guillaume installe, en 2019, un bel alambic tout en cuivre dans une dépendance de la maison.

« Pour me sentir totalement prêt, j'avais encore besoin de pratiquer et d'échanger avec un autre distillateur. J'ai, pour cela, eu la chance de rencontrer Christophe Bellang, qui m'a fait profiter avec beaucoup de pédagogie de son grand savoir-

faire. » Depuis août 2019, Charles-Guillaume Simon surveille les pressions et les températures de son nouvel outil de travail et propose à la vente ses spiritueux (fraise, mirabelle et poire williams) réalisés en partie avec des fruits d'un verger qu'il a planté, en 2018, à quelques kilomètres de Beaune.

Il réalise des liqueurs à partir d'écorces d'agrumes non traitées (citron, orange et clémentine) et "L'ô de Jô", un gin *made in* Bourgogne. « Les prochaines étapes, après

avoir rentabilisé un investissement lourd, près de 150 000 €, ce sera de produire de plus en plus nos fruits et de développer notre commercialisation », conclut le premier distillateur indépendant de Meursault.

Christophe BACHET (CLP)

La distillerie du Clos Saint-Joseph se situe au 14, rue de Mazeray, à Meursault. Vous pouvez contacter Charles-Guillaume Simon au 06.66.67.77.47 ou sur le site Internet clossaintjoseph.org